

## ***Posne vanilice (5)***



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 g**margarina
- **1** limun
- **100 g** šecera
- **3 kašike**kisele vode
- **600 g**brašna

#### **Za spajanje:**

- **150 g**marmelade

#### **Za valjanje:**

- **3 kašike** kristal šecera
- **3 kašike**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera

### **Priprema**

Testo: Staviti margarin na sobnoj temperaturi da omekša.

U brašno dodati šećer, ceeni limun, kiselu vodu i margarin. Zamesiti testo dok ne bude skroz sve ujednačeno.

Testo razviti debljine 0.5 cm i vaditi željene oblike modlicama za kolace.

Kolacice staviti u tepsiju i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Pecene kolace spojiti marmeladom, ili bilo kojim džemom, pa valjati u mešavinu kristal šećera, šećera u prahu i vanilin šećera. Prijatno

### **Savet**

Kolae spajati džemom i valjati u mešavinu šeera dok su vrui da bi kolai primili šeer.